

# 菜豆是有利的加工外銷蔬菜！

王進生

菜豆(敏豆、四季豆)在歐美都製成加工品，例如菜豆罐頭、冷凍菜豆，脫水菜豆等，日常消費量很大。但是在本省，則仍以採摘鮮嫩豆莢，在省內消費為主，很少加工外銷，真是可惜。

## 本省環境好生產期較長

菜豆發芽適溫為攝氏二十度，生育和著莢適溫為攝氏十五至二十五度。依此看來，本省中北部春秋兩季，南部春秋冬三季，以及中北部高冷地區的夏季，都可以栽培。

菜豆栽培相對濕度以八〇%左右為宜，如果氣溫超過攝氏二十五度時，著莢率往往激減，產量較差，所以須依各地區的氣溫和濕度高低等條件，來決定適當的播種期，以期提高單位面積的產量。

至於土壤條件，適合菜豆生長的土壤酸鹼度為五·三至六·三，限制很小，但以排水良好的砂質壤土最為適宜。栽植地須能經常保持適度水分，但是排水也要好。連作會減產，宜與瓜類或茄苳等輪作二至三年。

## 加工用品種具備二特點

加工用的菜豆品種，必須具備下列的特點：

(1) 豆莢端直，莢形優美，品質好，產量高，且抗葉燒病和炭疽病。

(2) 收穫後失重小，且無縫合絲。

目前適宜加工的，可大別為蔓性種矮性種二型，計三品種：

(一) 蔓性種：生長期間須立支柱，在蕃茄胡瓜(小胡瓜)後作栽培，以便利用原有支柱，減低生產成本。

① 衣笠：衣笠是本省唯一的蔓性栽培種，中生(播種至開花約四十五天)，開白色花。種仁有黑色和白色兩種，豆莢長圓，兩端直，肉厚呈綠色，柔軟，品質優良。抗銹病，但對葉燒病的抵抗力較差，十公畝地(一分地)產量約在一千五百至一

千八百公斤之間，但是管理良好時，可達二千三百公斤。

② 青湖：青湖是衣笠的改良種，株狀及豆莢形狀，都和衣笠相同。品質比衣笠好，且在成熟前無筋。豆莢長度十二至十六公分，種子白色。

(二) 矮性品種：植株矮，直立，免立支柱，可和其他蔬菜間作，在南部可和甘藷間作，成本較低。但為發揮其矮生直立的特性，如能利用地下水在天旱的乾燥期種植，必有大量推廣之希望。

矮性品種臺北二號，是臺北區農業改良場所育成的，極早生(播種至開花僅三十五天左右)，開桃花，胚軸帶紫紅色，種子黑色，粒大，種皮有二至三%破裂，但仍不影響發芽率。莢形圓，端直，呈綠色，肉厚，且呈濃綠色，品質很好。豆仁在尚未成熟前之豆莢無筋，抗葉燒病、毒素病和炭疽病。每十公畝地產量一千二百至一千六百公斤。

## 種子經消毒保證無病害

本省各地區菜豆播種期如下：

北部：二月下旬—四月上旬。九月上旬—十月上旬。

中部：二月中旬—四月上旬。九月上旬—十月上旬。

南部：十月上旬—三月上旬。

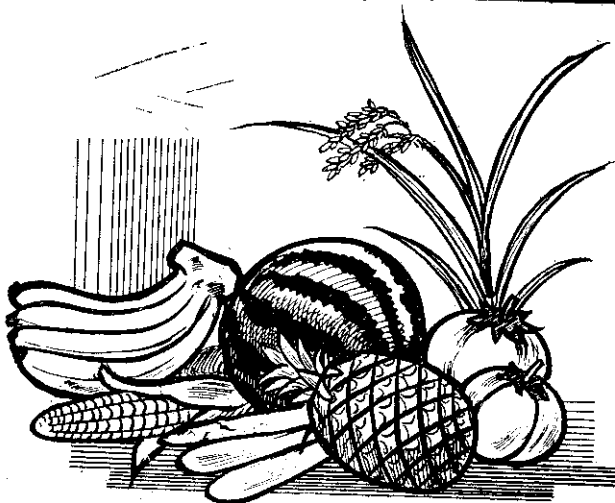
高冷地區(海拔五百至六百五十公尺)：四月中旬—六月中旬。八月上旬—八月下旬。

菜豆的毒素病，是由種子傳染的，所以宜於無毒素病地區採種。炭疽病也是由種子傳染的，但是在播種前使用四百分之一的「賜保根」拌種消毒。這種消毒工作，不但可預防炭疽病發生，且可保持子葉健全，促進植株初期發育，提高單位面積產量。花芽分化前後(矮性種約於播種後二十天第一複葉開始主幹側枝開始花芽分化；蔓性種於播種後二十五天左右在主幹六至七節最初的發芽始分化)，如果子葉仍能保持健全不凋萎失落，植株發育才

肥効勝過任何葉面撒佈劑  
聞名世界的液體肥料

キングバイレ

# 金倍肥



## 臺灣永裕實業股份有限公司

技術顧問：日本農大、肥料研究室主任

農學博士、理學博士、南總顧問

駐島駐農：日本農大、農學士、濱田次人

總公司：臺北市寧夏路二三號之四 電話：五三〇五二  
廠址：彰化縣溪州中山路一七七 電話：六七